



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>31.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer :** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address** Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia  
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027  
[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato/ Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (61,8%), decorata con pinoli (0,7%) e mandorle (2,9%).  
 Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (61.8%), decorated with pine nuts (0.7%) and almonds (2.9%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> – Sciroppo di glucosio - Acqua - Grassi vegetali (Palma - Burro di cacao) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Mandorle</b> - Amido modificato - Destrosio - Pinoli - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Sale - Colorante E 160a. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Water - Glucose syrup - Vegetable fats (Palm - Cocoa butter) - <b>Egg yolk</b> - <b>Almonds</b> - Modified starch - Dextrose - Pine nuts - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Whey <b>milk</b> powder - Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings - Salt - Colour Beta-carotene (Carotenes). <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, wheat, almonds, eggs, pine nuts and soy. May contain traces of other tree nuts.</b>

06 19

**Peso etichetta / Declared weight** 1020 g ( 85 x 12.) - 12 pezzi/pieces  
 NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ. (3 OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574004511

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>31.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1345 KJ
	320 Kcal
Grassi / Fat	12,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,2 g
Proteine / Protein	4,9 g
Sale / Salt	0,09 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2019; Expressed like mm/yyyy eg 06/2019)

**PER UN CONSUMO IDEALE:** il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

**TO ENJOY AT ITS BEST:** the product is best eaten within the date indicated on the side of the case.

**CONSERVAZIONE /STORAGE**

Nel congelatore./ In freezer

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/ 0 °F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box

\*\* (-12°C / 10 °F) 1 mese/month

\* (-6°C / 21 °F) 1 settimana/week.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C / 40 °F) 2 giorni/days.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

**ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO:/ DEFROSTING INSTRUCTIONS:**

A temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C – 70 °F – 72 °F) 1,5-2 Ore/Hours.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister (con coperchio) plastica Blister with plastic ltd (x2)	Blister 25 Lid 25	Ext 230 x 190 x 40
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	200	Ext 240 x 210 x 95



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>31.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	13	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	17	18
Casse / pallet – Case / Pallet	221	360

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.
--

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
---